

# Restaurant Fulano Mengano

## Ficha técnica del local:

Capacidad del local: Disponemos de dos salones, uno privado con capacidad de hasta 30 comensales y el salón principal de hasta 35 comensales. Para los eventos de pié, la capacidad del local es de, hasta 75 comensales.

## Horarios de apertura:

Nuestro horario habitual de apertura es de lunes a viernes, de 8:00 a 17:00, donde podemos ofrecer el salón privado con capacidad de hasta 25 comensales, para grupos.

Abrimos todas las noches del año, de lunes a domingo y fines de semana también al medio día, para grupos a partir de 10 personas y con un consumo mínimo por persona de 30€ ( para los grupos inferiores de 20 personas), bajo reserva y con menús concertados.

\*Los precios son susceptibles de variar en domingos festivos y el mes de Diciembre

## Tipo de eventos:

Cenas privadas, cumpleaños, cenas de empresa, bodas, bautizos, comuniones, jornadas gastronómicas , catas de vino con degustación, cocktails, coachings y mucho más.

## PROPUESTA PARA GRUPOS 2020:

### Menú de 30€

#### **Para picar:**

- Snacks de la casa
- Pan de cristal con tomate
- Surtido de embutidos
- Ensalada Rusa *FM* con ventresca de atún
- Tortilla de patatas con padrones fritos
- Coca de tomate y queso de cabra
- Croquetas caseras de jamón ibérico

#### **Princial a elegir:**

- Bacalao a la llauna
- Secreto ibérico con boniato y reducción de soja y miel
- Canelones de barcelona con aceite de trufa

#### **Degustació de postres :**

- Mini Tarta de queso con frutos rojos y mini Brownie de chocolate
- Agua, vino tinto y blanco de la casa (máximo una botella de vino por cada 3 personas) ó 2 consumiciones por persona. Las botellas y consumiciones extras se cobrarían aparte.

### **Menú de 35€ con copa incluida:**

#### **Para picar:**

- Snacks de la casa
- Pan de cristal con tomate
- Surtido de embutidos
- Ensalada Rusa *FM* con ventresca de atún
- Tortilla de patatas con padrones fritos
- Coca de tomate y queso de cabra
- Croquetas caseras de jamón ibérico

#### **Princial a elegir:**

- Bacalao a la llauna
- Secreto ibérico con boniato y reducción de soja y miel
- Canelones de barcelona con aceite de trufa

#### **Degustació de postres :**

- Mini Tarta de queso con frutos rojos y mini Brownie de chocolate

- Agua, vino tinto y blanco de la casa (máximo una botella de vino por cada 3 personas) ó 2 consumiciones por persona. Las botellas y consumiciones extras se cobrarían aparte.

1 copa o combinado de licores standard por comensal incluido

### **Menú de 40€ con copa incluida:**

#### **Para picar:**

- Snacks de la casa
- Pan de cristal con tomate
- Surtido de embutidos
- Ensalada Rusa *FM* con ventresca de atún
- Tortilla de patatas con padrones fritos
- Coca de tomate y queso de cabra
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Brochetas de langostinos con mayonesa de soja

#### **Principal a elegir:**

- Bacalao con Romescu
- Tataki de vaca vieja con reducción de miel y soja
- Arroz cremoso de setas con aceite de trufa

### **Pre-postre y postre:**

- Sorbete de mojito y Tarta de queso con frutos rojos
- Agua, vino tinto y blanco Viña Arazu D.O Cariñena (máximo una botella de vino por cada 3 personas) ó 2 consumiciones por persona. Las botellas extras y consumiciones extras se cobrarían aparte.
- 1 copa o combinado de licores standard por comensal incluido

### **Menú degustación (pica-pica) 40€ con copa incluida: :**

- Snacks de la casa
- Pan de cristal con tomate
- Surtido de embutidos
- Ensalada Rusa *FM* con ventresca de atún
- Tortilla de patatas con padrones fritos
- Coca de tomate y queso de cabra
- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Bacalao a la "llauna" con espuma de patata
- Secreto ibérico con puré de boniato y reducción de soja y miel
- Arroz cremoso de setas con aceite de trufa
- Sorbete de mojito
- Tarta de queso
- Degustación de turrone
- Agua, vino tinto y blanco Viña Arazu D.O Cariñena (máximo una botella de vino por cada 3 personas) ó 2 consumiciones por persona. Las botellas extras y consumiciones extras se cobrarían aparte.
- 1 copa o combinado de licores standard por comensal incluido